



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

Acta N° 078/2023 de fecha 23 de noviembre de 2023

RESOLUCIÓN C.A. N° 078-010/2023

POR LA QUE SE RATIFICAN LAS ADENDAS N° 1, N° 2 Y N° 3; Y SE APRUEBA LA ACLARACIÓN N° 1 Y LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL - SBE N° 119/2023 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”.

VISTO: El Expediente Digital identificado como CA/N° 2506/2023, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 08 de noviembre de 2023, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 0962/2023, de fecha 03 de noviembre 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° 1, N° 2 y N° 3, y a consideración la aprobación de la Aclaración N° 1 y la Modificación Parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 119/2023 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”; y

CONSIDERANDO: Que, las Adendas N° 1, N° 2 y N° 3, consistieron en prórrogas a las 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 aclaraciones remitidas por la Unidad Solicitante en atención a las consultas realizadas, por potenciales oferentes. Además se menciona que el plazo de publicación de cada adenda de prórroga es de 01 (un) día de verificación y 05 (cinco) días de publicación;

Que, la Aclaración N° 1 y la Modificación Parcial, representan aclaraciones y modificaciones realizadas sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; ello a raíz de las consultas realizadas por los potenciales oferentes y las respuestas suministradas (remitidas a través de Correo Electrónico Institucional), que son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Medicina Preventiva y Programas de Salud;

Por tanto, en uso de sus atribuciones;

FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. CARLOS ALBERTO PEREIRA OLMEDO / DR. ANIBAL MANUEL DE LOS RÍOS BOGADO
ABG. MIGUEL ÁNGEL DOLDÁN MARTINEZ / LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH
SR. JOSÉ JARA ROJAS. 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° 078/2023 de fecha 23 de noviembre de 2023

RESOLUCIÓN C.A. N° 078-010/2023

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

R E S U E L V E:

- 1º) Ratificar la Adenda N° 1, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 119/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO", conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaría 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° 2, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 119/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO", conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaría del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 01 (una) foja y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 3º) Ratificar la Adenda N° 3, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 119/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO", conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaría del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 01 (una) foja y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 4º) Aprobar la Aclaración N° 1, al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 119/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO", conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaría del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 02 (dos) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. CARLOS ALBERTO PEREIRA OLMEDO / DR. ANIBAL MANUEL DE LOS RÍOS BOGADO
ABG. MIGUEL ÁNGEL DOLDÁN MARTINEZ / LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH
SR. JOSÉ JARA ROJAS. 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° 078/2023 de fecha 23 de noviembre de 2023

RESOLUCIÓN C.A. N° 078-010/2023

- 5°) Aprobar la Modificación Parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional - SBE N° 119/2023 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO", conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaría del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 05 (cinco) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 6°) Establecer que la Gerencia de Abastecimiento y Logística y la Dirección Operativa de Contrataciones, son las responsables de la integridad del expediente físico y su coherencia con la versión digital registrada para el tratamiento por parte del Consejo de Administración.-----
- 7°) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----
SC/mg/ta/pb.-

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. CARLOS ALBERTO PEREIRA OLMEDO / DR. ANIBAL MANUEL DE LOS RÍOS BOGADO
ABG. MIGUEL ÁNGEL DOLDÁN MARTINEZ / LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH
SR. JOSÉ JARA ROJAS. MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración**



LICITACION PUBLICA NACIONAL SBE N° 119/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y
FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”
ID N° 435.168

ADENDA N° 1

Asunción, de de 2023

AL OFERENTE:

Con relación a la LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 119/23 “CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO” con ID N° 435.168, informamos que se realizan las siguientes modificaciones:

Se modifican las fechas 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
Ing. Juan Rotele
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA MARIA CASTRO
Secretaria del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

Resolución C.A. - Página Web IPS

LICITACION PUBLICA NACIONAL SBE N° 119/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y
FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”
ID N° 435.168

ADENDA N° 2

Asunción, de de 2023

AL OFERENTE:

Con relación a la LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 119/23 “CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO” con ID N° 435.168, informamos que se realizan las siguientes modificaciones:

Se modifican las fechas 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
Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA MARIA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

Resolución C.A. - Página Web IPS

LICITACION PUBLICA NACIONAL SBE N° 119/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y
FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”
ID N° 435.168

ADENDA N° 3

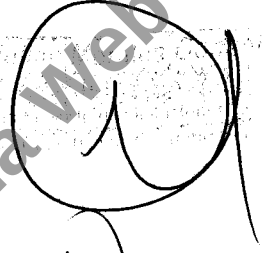
Asunción, de de 2023

AL OFERENTE:

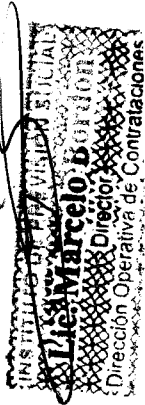
Con relación a la LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 119/23 “CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO” con ID N° 435.168, informamos que se realizan las siguientes modificaciones:

Se modifican las fechas 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
Ing. Juan Rotela
Jefe
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
ABG. ANA MARIA CASTRO
Secretaria del Consejo de Administración


INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Marcelo Borjas
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

Resolución C.A. - Página Web IPS

LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 119/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA
RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”
ID N° 435.168

ACLARACIÓN N° 1

Asunción, de noviembre de 2023.

AL OFERENTE:

Con relación al proceso licitatorio individualizado como **LICITACION PÚBLICA NACIONAL SBE N° 119/23 “CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”**, con ID N° 435.168, se realizan las siguientes aclaraciones a las consultas realizadas por el/los potencial/es oferente/es:

CONSULTA N° 1

CAPACIDAD TECNICA

EN EL PBC, APARTADO DE CAPACIDAD TECNICA EN EL PUNTO 11, DICE Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, (HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

¿El oferente deberá contar con el certificado ISO 9001 2015 o con el Certificado HACCP Análisis de Peligros y puntos críticos de control?, teniendo en cuenta que son distintas gestiones.

Respuesta: El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión.

CONSULTA N° 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CANTIDAD DE RESIDENTES Y FUNCIONARIOS

En las especificaciones técnicas solicitan cierta cantidad de personales entre tecnólogo, nutricionista, jefe de cocina, auxiliares de cocina, mozas, auxiliares de limpieza, que el potencial oferente debe tener para brindar el servicio de provisión de alimentos a los residentes y funcionarios, pero en ninguna parte del PBC se menciona que cantidad de los mismos serán atendidos, o sea, cantidad de desayuno, almuerzo y cena.

Es importante que se establezcan las cantidades mínimas de comensales a ser atendidas a fin de establecer una cotización razonable al servicio requerido, ya que podría darse el caso de que se tenga uno o dos residentes en un momento determinado en el centro, y una cantidad cuatro veces superior en forma permanente para brindar el servicio, lo que resultaría ilógico tal relación.

Además, podría darse el caso también de que los residentes no se queden a pernoctar, o sea, ingresan a la mañana y salen a la tarde, lo que ocasionaría una situación en que los personales de la empresa adjudicada este ocioso, traduciendo en un costo innecesario para la misma.

Respuesta: Se aclara que el Centro Residencial Especializado de Atención y Apoyo para Adultos Mayores (CREAM), tiene una capacidad para albergar 175 (ciento setenta y cinco) Residentes, con 120 (ciento veinte) funcionarios, distribuidos en los diferentes turnos.

El ingreso de ambos se ira realizando en forma gradual, con el objetivo de cubrir todas las plazas.

CONSULTA N° 3

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CAPACIDAD TÉCNICA

EN EL NUMERAL 11 SOLICITA: Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, (HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

El alcance del certificado de calidad no menciona el objeto del llamado, cual es la de elaboración y distribución de los platos para los residentes y funcionarios.

Por tal motivo solicitamos ampliar el alcance de la certificación de calidad, incluyendo la elaboración y distribución de alimentos frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas, instituciones públicas, privadas.

Respuesta: El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión.

CONSULTA N° 4

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CAPACIDAD TÉCNICA

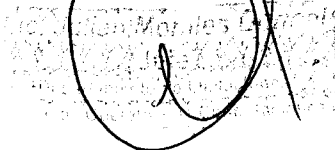
EN EL NUMERAL 11 SOLICITA: Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, (HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), cuyo alcance sea la de distribución de

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abg. ANA MARIA CASIRO
Secretaria del Consejo de Administración



INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. J. Rolando
Sección Gestión de Operaciones
Dirección Operativa de Contrataciones



ingredientes. Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito

Al respecto consultamos, ¿lo descrito entre paréntesis () es otra certificación?, de ser positiva la respuesta, solicitamos la inclusión de certificaciones similares cuyo alcance incluya la elaboración y distribución de alimentos frescos y envasados, servicios de catering para entidades médicas, instituciones públicas, privadas.

Respuesta: El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión.

CONSULTA N° 5

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Consultamos la necesidad de determinar la cantidad de comensales que recibirán el servicio solicitado con la finalidad de determinar los costos más adecuados para el presente llamado a licitación pública.

Respuesta: Se aclara que el Centro Residencial Especializado de Atención y Apoyo para Adultos Mayores (CREAM), tiene una capacidad para albergar 175 (ciento setenta y cinco) Residentes, con 120 (ciento veinte) funcionarios, distribuidos en los diferentes turnos.

El ingreso de ambos se ira realizando en forma gradual, con el objetivo de cubrir todas las plazas.

CONSULTA N° 6

Funcionarios en IPS

En el punto de Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica; el punto 9 dice 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. y el punto dice; Se deberá contar con una cantidad mínima de 20 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

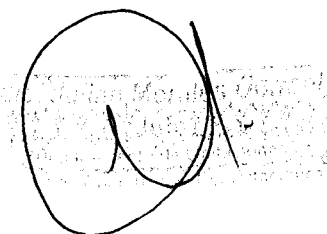
No pueden pedir en uno 30 y en otro 20.

Vuelvan a hacer el PBC hay muchas incongruencias.

atte

Respuesta: El oferente deberá remitirse a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Última Versión.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Jorge Rotela
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA MARIA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones

LICITACION PUBLICA NACIONAL SBE N° 119/23
“CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y
FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO”
ID N° 435.168

MODIFICACION PARCIAL

1. En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, en Capacidad Técnica, se elimina el punto 12, por lo que se realiza la siguiente modificación:

Donde dice:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, del Nutricionista, del Gastrónomo o Jefe de Cocina, cocinera, ayudante de cocina, el cual debe contar con 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 con 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 Procedimientos; 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., como también calendario de fumigación del área asignada, mantenimiento preventivo de máquinas o equipos gastronómicos que tuvieren utilizando.



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

PARAGUAI
REKUAI

GOBIERNO DEL
PARAGUAY

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, (HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

12. Se deberá contar con una cantidad mínima de 20 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.

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

14. 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.

Debe decir:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, del Nutricionista, del Gastrónomo o Jefe de Cocina, cocinera, ayudante de cocina, el cual debe contar con 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 con 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 Procedimientos; 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

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. JUAN ROSSI
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. JUAN ROSSI

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
ABG. ANA-MARIA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director Operativo de Contrataciones

- 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., como también calendario de fumigación del área asignada, mantenimiento preventivo de máquinas o equipos gastronómicos que tuvieren utilizando.

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, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

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

13. 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, en Requisitos documentales para evaluar la Capacidad Técnica, se elimina el punto 12, por lo que se realiza la siguiente modificación:

Donde dice:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, del Nutricionista, del Gastrónomo o Jefe de Cocina, cocinera, ayudante de cocina, el cual debe contar con 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.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotolo
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

Handwritten signature and circular stamp.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA MARÍA CASTRO
Secretaría del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones



UNIVERSIDAD DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

PARAGUAI
REKUAI

GOBIERNO DEL
PARAGUAY

- Contar con 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 Procedimientos; 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 Servicios. 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., como también calendario de fumigación del área asignada, mantenimiento preventivo de máquinas o equipos gastronómicos que tuvieren utilizando.

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, (HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

12. Se deberá contar con una cantidad mínima de 20 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.

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

14. 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.

Debe decir:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, del Nutricionista, del Gastrónomo o Jefe de Cocina, cocinera, ayudante de cocina, el cual debe contar con 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**

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Roteña
Jefe de
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. ANA MARIA CASIRO
Secretaría del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contrataciones



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

PARAGUAI
REKUAI

GOBIERNO DEL
PARAGUAY

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 con 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 Procedimientos; 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., como también calendario de fumigación del área asignada, mantenimiento preventivo de máquinas o equipos gastronómicos que tuvieron utilizando.

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, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

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

13. 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.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

Ing. *[Firma]* Rotolo

Jefe

Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contratación

[Firma]

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA-MARIA CASTRO
Secretaria del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Marcelo Bordon
Director
Dirección Operativa de Contratación