



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

Acta N° 049/2025 de fecha 29 de julio de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 049-031/2025

POR LA QUE SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 63/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI”, CON ID N° 472.326.

VISTO: El Expediente Digital identificado como CA/N° 1443/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 28 de julio de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 0674/2025, de fecha 28 de julio de 2025, 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 solicitud de aprobación para la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 63/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI”, con ID N° 472.326; y

CONSIDERANDO: Que, la modificación parcial, representa modificaciones sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego, teniendo en cuenta las observaciones realizadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, las respuestas remitidas son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospital de Especialidades Quirúrgicas;

Se realiza la siguiente modificación:

1. En la Sección SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - Detalle de los bienes y/o servicios.

Que, la propuesta en cuestión, cuenta con el parecer favorable del Gerente de la Gerencia de Abastecimiento y Logística y con el aval de la Directora de la Dirección Operativa de Contrataciones, garantizando así sus conformidades, en los términos del Formulario de Recepción de Expedientes para tratamiento por el Consejo de Administración del IPS y del Memorando DOP/DLI1/N° 0674/2025, de fecha 28 de julio de 2025, suscritos por los mismos;

Por tanto, en uso de sus atribuciones;

FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGÑA CONTRERAS
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° 049/2025 de fecha 29 de julio de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 049-031/2025

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

RESUELVE:

- 1º) Aprobar la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 63/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI", con ID N° 472.326, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las áreas técnicas respectivas, que consta de 05 (cinco) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 2º) 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.-----
- 3º) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----
SC/fm/jo.-

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGÑA CONTRERAS
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.

LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL N° 63/25

“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI, ID 472.326

1. En la Sección SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - Detalle de los bienes y/o servicios, se realiza la siguiente modificación:

DONDE DICE

MENÚ

La oferente deberá presentar junto con su oferta Copia autenticada del Registro de Establecimiento en las categorías 03, 05 y 06 en la categoría de elaborador con su respectivo Registro Sanitario de Producto Alimenticio, vigentes otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias de los productos: Agua mineral, turrón de maní, dulce de batata y galletita cracker. Para este punto el oferente deberá demostrar ser el elaborador de los mismos, no será válido documentos de terceros ni autorizaciones. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

TABLA 6. ESPECIFICACIONES DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS (cont)	
ALIMENTO	CARACTERISTICAS
Embutidos	Jamón cocido, chorizo de viena con y sin picante, envasado en origen. Deberá mantener sus características organolépticas (color, sabor, olor) intactas, propio del producto. La temperatura del producto al momento de recepción deberá ser menor a 4 grados C.
Leche envasada	Fluida: entera, semidescremada, descremada ultrapasteurizada, deslactosada, con fibra, enriquecida. En polvo: entera, semidescremada, descremada, deslactosada Todos los productos deberán ser de producción nacional pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y vencimiento, lote.
Yogurt	Yogurt, entero, descremado, natural, deslactosado, griego, con prebióticos, con fibra. Puede ser con agregado de sacarosa o endulzados con edulcorantes (stevia). Para la distribución a pacientes en sala, deberán ser envasados en origen en frascos de 180 ml o más (yogurt con probioticos, con fibra), 120 ml o más (yogurt griego), 180 ml o más (yogurt sin lactosa). Para la elaboración de postres deberán ser comprados en envases de origen de 1 litro. Durazno, vainilla, manzana, ciruela, coco.
Quesos	Quesos en sus variantes blandos paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, , entre otros), Semiduros duros (parmesano, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal. Los quesos a utilizar podrán ser enteros, bajos en grasas y dietéticos, presentar buena consistencia con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas, envasados y etiquetados según normas sanitarias vigente.
Huevos	Frescos de gallina . Envasados en packs de 6 placas y etiquetado según normativa sanitaria vigente. Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizaran en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (mouses, mayonesas, etc)
Agua mineral sin gas	El agua deberá estar contenida en envases de plástico transparente con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización), con capacidad de 500 ml, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml o pajita según necesidad. El agua será destinada a pacientes internados. La distribución deberá realizarse según la ruta, autorización y horarios establecidos por el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi. La producción de jugos o bebidas destinadas a pacientes y funcionarios deberá ser realizada con agua mineral de calidad certificada por el I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización). Serán utilizados bidones de 20 litros, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA y con certificación de calidad del agua del proveedor.
Sal iodada	Fina y gruesa, iodada, envase de origen, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA. La empresa adjudicada proveerá sobrecitos de sal individuales de 1 g a pacientes internados que no tengan contraindicado su uso. Además deberán proveer la cantidad necesaria de sobrecitos de sal de 1g al momento del servicio a funcionarios que usufructúen el mismo (comedor o en sala de trabajo).
Infusiones	Te negro y a base de hierbas (manzanilla, tilo, boldo, anís, entre otros), Mate cocido en saquitos individuales y/o envasado por kilo, Café, café descafeinado, café de malta
Bebidas	Bebidas en base a vegetales, granos, frutos: avena, almendras, arroz, nuez, otros.
Cacao	Para repostería y bebidas.
Semillas envasadas	Sésamo, girasol, lino, calabaza, entre otras.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

Lic. Alicia María Rocholl

Directora

Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

Abg. Jaime Caballero

GERENTE

Gerencia de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

Abg. ANA MARIA CASIRO

Secretaria del Consejo de Administración



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

PARAGUAI
REKUAI



GOBIERNO DEL
PARAGUAY

TABLA 6. ESPECIFICACIONES DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS (cont)

ALIMENTO	CARACTERISTICAS
Espicias envasadas	Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, laurel, albahaca, ajo.
Espesas instantáneo de alimentos	Polvo que espesa instantáneamente alimentos y bebidas, no altera el sabor del alimento, no necesita calentamiento, se mezcla fácilmente con cualquier tipo de alimentos o bebidas frías o calientes.
Módulo proteico	Polvo de proteínas de alto valor biológico a base de proteínas de caseinato de calcio. Libre lactosa y gluten sin sabor ni aroma.
Modulo calórico	Polvo de proteínas a base de carbohidratos complejos. Libre de sacarosa, lactosa y gluten sin sabor ni aroma.
Fórmula Polimérica	Formula polimérica con fibra: osmolaridad 450 500 mosm/l, proteína 14 a 20%; *Hidratos de carbono 50-54%; Grasas 25 a 30%; Con Fos e Inulina, CAHMB 1,6% (que se utilizara para el desayuno y colación de los pacientes). El oferente deberá presentar autorización del fabricante o distribuidor autorizado para el Paraguay con sus respectivos registros sanitarios vigentes. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semi procesadas, para evitar su contaminación. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración

Todos los envasados deben ser en origen y rotulados según la Norma Sanitaria vigente. No se utilizarán productos a granel.

DERECHO A ALIMENTACIÓN

FUNCIONARIOS

Los funcionarios con derecho a usufructuar este beneficio son:

- Funcionarios activos (personal de salud, administrativo, personal de apoyo, otros), que cumplan una carga horaria mínima de 12 (doce) horas diarias según registro de marcaciones de recursos humanos.
- Radiólogos, que cumplen una carga horaria de 10 horas según contrato colectivo vigente en su artículo 13.
- Médicos residentes, cumpliendo una jornada laboral mínima de 10 hs o más, según resoluciones vigentes, además tendrán el derecho al desayuno el día posterior a su guardia.
- Tienen derecho, además: funcionarios de Alta Gerencia, Directores, Jefes de Departamentos, Jefes de Servicio, Jefes de Sección, Jefes de Área, Jefes de sala, funcionarios Comisionados en cumplimiento de sus actividades diarias, y/u otros que sean autorizados según necesidad por el Administrador de contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.

El derecho de alimentación no es transferible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su Jefatura e informados al Servicio de Nutrición y Cocina.

El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar con tiempo al Servicio de Nutrición y Cocina, de manera que el personal encargado de este servicio le comunique a la Empresa, para que esta pueda proporcionar la ración equivalente, en envase individual y descartable, una vez que el funcionario acuda a firmar y retirar la misma; teniendo en cuenta el horario de prestación de servicios de la Empresa.

El retiro de las viandas podrá ser realizada en aquellos casos debidamente justificados, dada la naturaleza y dinámica del hospital/servicio.

El Servicio de Nutrición y Cocina proporcionará diariamente la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación (Tabla 5. Planilla de funcionarios autorizados) a la Coordinadora de la empresa en los horarios establecidos.

El Servicio de Nutrición y Cocina ni el Instituto de Previsión Social NO se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando exclusivamente a cargo de la empresa adjudicada implementar su sistema de confirmación de raciones diarias a producir para cada evento.

La provisión del servicio podrá ser confirmada en formato físico (con la firma o rúbrica de cada funcionario habilitado) o en formato digital (con registro de marcación de huella dactilar, cuyo equipo biométrico será proveído por la empresa).

La empresa adjudicada deberá verificar previa entrega de la bandeja al funcionario, que la planilla de funcionarios se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente o que el mismo haya realizado el registro de marcación de huella dactilar en reloj biométrico. Por tanto,

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rocholl
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

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



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

PARAGUAI
REKUAI

GOBIERNO DEL
PARAGUAY

obligatoriamente, la empresa adjudicada deberá asignar un funcionario responsable de la verificación de firmas en el comedor de funcionarios.

A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas efectivizadas en la planilla diaria de funcionarios o huellas dactilares u otros medios electrónicos habilitados, como equivalente a raciones efectivamente consumidas. Estas planillas deberán estar verificadas y rubricadas por el coordinador de la empresa, el responsable del servicio de nutrición y el administrador de contrato.

Al momento del servicio de las raciones podrán utilizarse el modelo de planilla de funcionarios autorizados y estos podrán ser llenados manualmente en caso de contingencia, agregados y/o cuando sea necesario su uso.

DEBE DECIR

MENÚ

La oferente deberá presentar junto con su oferta Copia autenticada del Registro de Establecimiento en las categorías 05 y 06 en la categoría de elaborador con su respectivo Registro Sanitario de Producto Alimenticio, vigentes otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias de los productos: furrón de maní y dulce de batata. Para este punto el oferente deberá demostrar ser el elaborador de los mismos, no será válido documentos de terceros ni autorizaciones. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

TABLA 6. ESPECIFICACIONES DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS (cont)	
ALIMENTO	CARACTERISTICAS
Embutidos	Jamón cocido, chorizo de viena con y sin picante, envasado en origen. Deberá mantener sus características organolépticas (color, sabor, olor) intactas, propio del producto. La temperatura del producto al momento de recepción deberá ser menor a 4 grados C.
Leche envasada	Fluida: entera, semidescremada, descremada ultrapasteurizada, deslactosada, con fibra, enriquecida. En polvo: entera, semidescremada, descremada, deslactosada. Todos los productos deberán ser de producción nacional pasteurizados, con tabla nutrimental, fecha de elaboración y vencimiento, lote.
Yogurt	Yogurt, entero, descremado, natural, deslactosado, griego, con prebióticos, con fibra. Puede ser con agregado de sacarosa o endulzados con edulcorantes (stevia). Para la distribución a pacientes en sala, deberán ser envasados en origen en frascos de 180 ml o más (yogurt con probióticos, con fibra), 120 ml o más (yogurt griego), 180 ml o más (yogurt sin lactosa). Para la elaboración de postres deberán ser comprados en envases de origen de 1 litro. Durazno, vainilla, manzana, ciruela, coco.
Quesos	Quesos en sus variantes blandos paraguay, mozzarella, crema, cuartirolo, entre otros), Semiduros duros (parmesano, sardo, entre otros), quesos sin lactosa, con y sin sal. Los quesos a utilizar podrán ser enteros, bajos en grasas y dietéticos, presentar buena consistencia con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas, envasados y etiquetados según normas sanitarias vigente.
Huevos	Frescos de gallina. Envasados en packs de 6 placas y etiquetado según normativa sanitaria vigente. Se refrigerarán hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (mousses, mayonesas, etc)
Agua mineral sin gas	El agua deberá estar contenida en envases de plástico transparente con o sin sodio, con certificación del I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización), con capacidad de 500 ml, debidamente cerrado y sellado y acompañado con 1 vaso de plástico descartable de 200ml o pajita según necesidad. El agua será destinada a pacientes internados. La distribución deberá realizarse según la ruta, autorización y horarios establecidos por el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi. La producción de jugos o bebidas destinadas a pacientes y funcionarios deberá ser realizada con agua mineral de calidad certificada por el I.N.T.N. (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización). Serán utilizados bidones de 20 litros, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA y con certificación de calidad del agua del proveedor.
Sal iodada	Fina y gruesa, iodada, envase de origen, correctamente etiquetados con fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento, RSPA.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Alicia María Rocholl
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

3

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



TABLA 6. ESPECIFICACIONES DE LOS INSUMOS ADQUIRIDOS (cont)

ALIMENTO	CARACTERISTICAS
	La empresa adjudicada proveerá sobrecitos de sal individuales de 1 g a pacientes internados que no tengan contraindicado su uso. Además deberán proveer la cantidad necesaria de sobrecitos de sal de 1g al momento del servicio a funcionarios que usufructúen el mismo (comedor o en sala de trabajo).
Infusiones	Te negro y a base de hierbas (manzanilla, tilo, boldo, anís, entre otros), Mate cocido en saquitos individuales y/o envasado por kilo, Café, café descafeinado, café de malta.
Bebidas	Bebidas en base a vegetales, granos, frutos: avena, almendras, arroz, nuez, otros.
Cacao	Para repostería y bebidas.
Semillas envasadas	Sésamo, girasol, lino, calabaza, entre otras.
Espicias envasadas	Orégano, cúrcuma, curry, pimienta, laurel, albahaca, ajo.
Espesantes instantáneo de alimentos	Polvo que espesa instantáneamente alimentos y bebidas, no altera el sabor del alimento, no necesita calentamiento, se mezcla fácilmente con cualquier tipo de alimentos o bebidas frías o calientes.
Módulo proteico	Polvo de proteínas de alto valor biológico a base de proteínas de caseinato de calcio. Libre lactosa y gluten sin sabor ni aroma.
Modulo calórico	Polvo de proteínas a base de carbohidratos complejos. Libre de sacarosa, lactosa y gluten sin sabor ni aroma.

Todos los envasados deben ser en origen y rotulados según la Norma Sanitaria vigente. No se utilizarán productos a granel.

DERECHO A ALIMENTACIÓN

FUNCIONARIOS

Los funcionarios con derecho a usufructuar este beneficio son:

- Funcionarios activos (personal de salud, personal de apoyo, otros), que cumplan una carga horaria mínima de 12 (doce) horas diarias según registro de marcaciones de recursos humanos.
- Radiólogos, que cumplen una carga horaria de 10 horas según contrato colectivo vigente en su artículo 13.
- Médicos residentes, cumpliendo una jornada laboral mínima de 10 hs o más, según resoluciones vigentes, además tendrán el derecho al desayuno el día posterior a su guardia.
- Tienen derecho, además: funcionarios de Alta Gerencia, Directores, Jefes de Departamentos, Jefes de Servicio, Jefes de Sección, Jefes de Área, Jefes de sala, funcionarios de la Salud.-

Comisionados en cumplimiento de sus actividades diarias, y/u otros que sean autorizados según necesidad por el Administrador de contrato o el Servicio de Nutrición y Cocina del Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi.

El derecho de alimentación no es transferible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su Jefatura e informados al Servicio de Nutrición y Cocina.

El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar con tiempo al Servicio de Nutrición y Cocina, de manera que el personal encargado de este servicio le comunique a la Empresa, para que esta pueda proporcionar la ración equivalente, en envase individual y descartable, una vez que el funcionario acuda a firmar y retirar la misma; teniendo en cuenta el horario de prestación de servicios de la Empresa.

El retiro de las viandas podrá ser realizada en aquellos casos debidamente justificados, dada la naturaleza y dinámica del hospital/servicio.

El Servicio de Nutrición y Cocina proporcionará diariamente la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación (Tabla 5. Planilla de funcionarios autorizados) a la Coordinadora de la empresa en los horarios establecidos.

El Servicio de Nutrición y Cocina ni el Instituto de Previsión Social NO se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando exclusivamente a cargo de la empresa adjudicada implementar su sistema de confirmación de raciones diarias a producir para cada evento.

La provisión del servicio podrá ser confirmada en formato físico (con la firma o rúbrica de cada funcionario habilitado) o en formato digital (con registro de marcación de huella dactilar, cuyo equipo biométrico será proveído por la empresa).

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Rocholl
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. ANA-MARÍA CASTILLO
Secretaria del Consejo de Administración



INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL

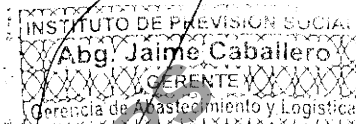
PARAGUAI
REKUAI

GOBIERNO DEL
PARAGUAY

La empresa adjudicada deberá verificar previa entrega de la bandeja al funcionario, que la planilla de funcionarios se encuentre completa en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas y debidamente rubricada por el funcionario correspondiente o que el mismo haya realizado el registro de marcación de huella dactilar en reloj biométrico. Por tanto, obligatoriamente, la empresa adjudicada deberá asignar un funcionario responsable de la verificación de firmas en el comedor de funcionarios.

A la hora de elaborar la planilla para factura de pago sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas efectivizadas en la planilla diaria de funcionarios o huellas dactilares u otros medios electrónicos habilitados, como equivalente a raciones efectivamente consumidas. Estas planillas deberán estar verificadas y rubricadas por el coordinador de la empresa, el responsable del servicio de nutrición y el administrador de contrato.

Al momento del servicio de las raciones podrán utilizarse el modelo de planilla de funcionarios autorizados y estos podrán ser llenados manualmente en caso de contingencia, agregados y/o cuando sea necesario su uso.



Resolución C.A. Página Web IPS