



**Instituto de Previsión Social  
Consejo de Administración**

**Acta N° 063/2025 de fecha 09 de septiembre de 2025**

**RESOLUCIÓN C.A. N° 063-017/2025**

**POR LA QUE SE APRUEBAN LA ACLARACIÓN N° 1 Y 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° 1816/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 08 de setiembre de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 0986/2025, de fecha 08 de setiembre 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 de la Modificación Parcial y la Aclaración N° 1, 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 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, las respuestas suministradas (remitida a través de correo electrónico institucional), son de exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospital de Especialidades Quirúrgicas Ingavi;

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° 0986/2025, de fecha 08 de setiembre de 2025, suscritos por los mismos;

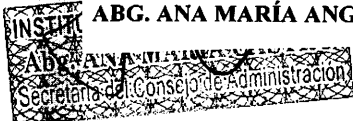
Que, en la presente Sesión, la Máxima Autoridad procedió al análisis de los antecedentes señalados precedentemente y determinó aprobar la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 63/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE**

**DR. CARLOS ALBERTO PEREIRA OLMEDO / DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO**

**LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH. 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° 063/2025 de fecha 09 de septiembre de 2025

**RESOLUCIÓN C.A. N° 063-017/2025**

**FUNCIONARIOS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS INGAVI”, ID N° 472.326;**

Por otro lado, el Órgano Colegiado dispuso aprobar con modificaciones la Aclaración N° 1, 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”, ID N° 472.326, en lo que respecta a la respuesta de la Consulta N° 11, dejando establecido que el oferente deberá remitirse a la última versión del Pliego de Bases y Condiciones;

Por tanto, en uso de sus atribuciones,

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

**RESUELVE:**

- 1º) Aprobar la Aclaración N° 1, 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”, 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 06 (seis) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 2º) 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”, 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 02 (dos) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE  
DR. CARLOS ALBERTO PEREIRA OLMEDO / DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO  
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH. 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° 063/2025 de fecha 09 de septiembre de 2025**

**RESOLUCIÓN C.A. N° 063-017/2025**

- 3º) 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.-----
- 4º) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----  
SC/fm/jo.-

**FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE  
DR. CARLOS ALBERTO PEREIRA OLMEDO / DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO  
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSFRÁN DIETRICH. MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN  
ABG. ANA MARÍA ANGÉLICA CASTRO AQUINO. Secretaria del Consejo de Administración**



LICITACIÓN PÚBLICA 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

ACLARACIÓN N° 1

Asunción, de setiembre de 2025

AL OFERENTE:

Con relación al proceso licitatorio individualizado como LICITACION PÚBLICA 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, se realizan las siguientes aclaraciones a las consultas realizadas por el/los potencial/es oferente/es:

**CONSULTA 1 - EXPERIENCIA REQUERIDA**

En la Sección REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN – Experiencia Requerida Solicita que la actividad Comercial, industrial o servicio este vinculada con la Provisión de Alimentos Terminados para Hospitales; este requisito limita la participación de empresas que poseemos la capacidad y las aptitudes para prestar el servicio requerido. Solo algunas empresas poseen esta capacidad específica y por el periodo de tiempo requerido. Solicitamos la modificación de este criterio de manera a que pueda existir una competencia real; y quienes cuenten con la capacidad legal, financiera y técnica requerida puedan ofertar de manera a obtener mayor participación en el llamado de referencia.

**Respuesta:** El requisito a que esté vinculada a la provisión de alimentos terminados para hospitales responde a la necesidad de garantizar que el proveedor cuente con la experiencia técnica y operativa específica para cumplir con los estándares críticos del entorno hospitalario. (Requerimientos Nutricionales; dietas terapéuticas, control sanitario, capacidad operativa al entorno hospitalario; normativas vinculadas al área de salud). Que la ofertante tenga una actividad comercial vinculada específicamente con la provisión de alimentos terminados para hospitales a fin de contar con garantía técnica y operativa. Esta condición busca asegurar que el adjudicatario esté verdaderamente calificado para ofrecer un servicio seguro, eficiente, continuo y adecuado a las necesidades del entorno hospitalario, protegiendo así la salud y el bienestar de los pacientes, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

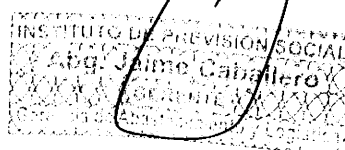
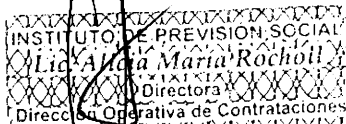
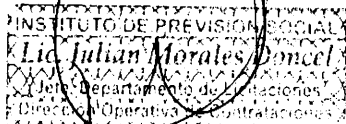
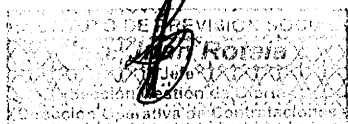
**CONSULTA 2 - CRITERIO DE EVALUACIÓN**

En el Criterio de Evaluación solicita que el oferente debe de cumplir con la presentación de 3 Certificados o Actas de Recepción final en provisión de Alimentos terminados en el Rubro Hospitales. Este requisito resulta limitativo para la participación; se encuentra dirigido a empresas que ya operan dentro del rubro de alimentos para hospitales; restringiendo la participación de muchas empresas que tenemos la capacidad de proveer alimentos, cumplimos con los requisitos legales exigidos por las instituciones competentes pero este tipo de criterio de evaluación no permite participar, los llamados se concentran en un pequeño núcleo de proveedores. Solicitamos eliminar este requisito.

**Respuesta:** La solicitud de certificados o actas de recepción final que acrediten la experiencia específica en la provisión de alimentos terminados para hospitales constituye un criterio de evaluación orientado a verificar la capacidad real, comprobada y documentada del oferente para cumplir con los requerimientos técnicos y operativos, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

**CONSULTA 3 - CAPACIDAD TECNICA**

El Pliego de Bases y Condiciones (PBC) restringe la participación al exigir la presentación de una “fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura, emitida





por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. En dicha constancia deben figurar al menos 35 funcionarios, quienes serán cotejados con las planillas presentadas ante el Instituto de Previsión Social (IPS). En caso de consorcio, el consorciado o los integrantes responsables de la distribución de los alimentos también deberán cumplir con este requisito.”

Esta exigencia resulta excesiva y limita de forma injustificada la participación de oferentes. En consecuencia, solicito que la convocante suprima estos requisitos que constituyen una barrera sustancial, la obtención de la certificación y la cifra exigida de funcionarios.

**Respuesta:** La exigencia de presentar una fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), responde a la necesidad de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva y distributiva, en cumplimiento dispuestas en el código sanitario verificadas por el ente regulador MSPy BS a través de la INAN; que establecen la obligatoriedad de la aplicación de BPM. El requisito de que al menos un mínimo de 35 funcionarios esté certificado responde a la necesidad de cubrir la totalidad de las áreas críticas de producción, manipulación y distribución de alimentos. Este número garantiza que exista un equipo suficiente capacitado para supervisar y ejecutar las prácticas correctas, incluso en turnos o diferentes etapas del proceso productivo, asegurando así una operación continua y segura, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 5 - CAPACIDAD TECNICA

Solicitamos la eliminación del requisito en el punto 7 de respecto a la Capacidad Técnica respecto a registros sanitarios en las categorías de elaborador 06, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite. Esta exigencia resulta exagerada.

**Respuesta:** El registro sanitario en estas categorías es un requisito fundamental para que los establecimientos puedan operar legalmente, ya que garantiza que cumplen con las normas de seguridad alimentaria y salud pública, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 6 - REGISTRO SANITARIO

Solicito la eliminación del requisito de contar con un registro sanitario habilitado por DINAVISA para elaboración de alimentos “sin gluten”, ya que no existe justificación técnica relacionada con el objeto del contrato, y su inclusión resulta limitativa, injustificada y contraria a los principios de igualdad, libre competencia y eficiencia en la contratación pública.

**Respuesta:** Teniendo en cuenta la línea de producción se encuentra la Dieta libre de gluten es requisito fundamental el cumplimiento de este punto, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

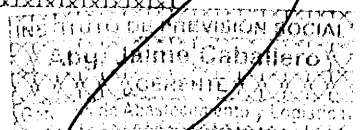
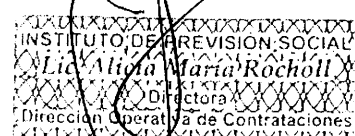
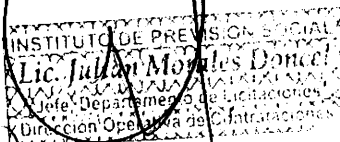
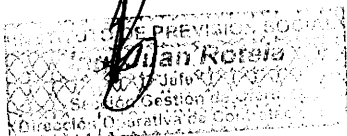
#### CONSULTA 7 - EXPERIENCIA

En el 100% de los pliegos de alimentos para pacientes de los hospitales de la convocante exigen en la parte de experiencia: “ En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la convocante no deberá poseer antecedentes negativos con la convocante (incumplimiento de obligaciones contractuales) esta situación será verificada por el comité evaluador, con el informe remitido por el o los administradores de contratos en este o en otros procesos de 5 años para atrás. ¿Cómo quedaría este punto?

**Respuesta:** El oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 8 - RATIO

El ratio de liquidez solidado es de 1 normalmente suelen poner de .80%. ¿Podrían como valido el 0,80%?



**Respuesta:** El oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 9 - FORMULA POLIMÉRICA

Pacientes que tienen una capacidad digestiva y absorbente mínimamente alterada y requieren nutrición completa, como aquellos con bajo peso, mala alimentación, anorexia, dificultades para masticar o deglutir, o durante la recuperación de enfermedades y cirugías.

**Respuesta:** El oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 10 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - MANUAL DE PROCEDIMIENTOS: EN EL PUNTO 3 MENCIONA

QUE LA EMPRESA ADJUDICADA DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO DE BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EXPEDIDO POR EL INAN Y LOS IR INAN 7, 15 Y 25. CONSULTAMOS A LA CONVOCANTE A QUE SE REFIERE CUANDO MENCIONA POR EL INAN Y LOS IR? LA SIGLA IR NO RESULTA EL USO DADO A ALGUNA INSTITUCIÓN, FAVOR ACLARA ESTE PUNTO.

**Respuesta:** IR (Instructivo de Regulación) establece normas y procedimientos en áreas específicas, para garantizar que los productos alimenticios sean seguros, saludables y de alta calidad. IR 7: registro de producto alimenticio.; IR 15: registro de establecimiento; IR 25: Establece las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 11 - REQUISITO DE FACTURA DE COMPRA PARA ACREDITAR PERTENENCIA DE BANDEJAS TÉRMICAS

El pliego establece que el oferente "deberá demostrar la pertenencia con factura de compra local o de importación (...) en el momento de presentar su oferta", para bandejas térmicas con tapa individual, apilables, con aislamiento térmico de poliuretano expandido y determinadas dimensiones y compartimentos. Exigir una factura para probar que el oferente ya posee esos bienes puede considerarse desproporcionado. Habitualmente, los oferentes adquieren los materiales o equipos una vez adjudicados, dado que no es razonable exigir inversión previa sin tener la seguridad de ser contratistas. Este requisito obstaculiza la participación, particularmente de pequeñas empresas o aquellas que operan con sistemas de producción bajo demanda.

**Respuesta:** El oferente deberá remitirse a lo establecido en el PBC Última versión.-

#### CONSULTA 12 - BANDEJAS TÉRMICAS

Porque se exige la PRESENTACIÓN DE FACTURAS "CON LA OFERTA" de compras de Bandejas Térmicas con tapa individual, aplicables, con calce perfecto, con aislamiento térmico de poliuretano expandido, necesarios para retención del frío y calor... Siendo que LO RAZONABLE es exigir la inversión de dicho equipo al OFERENTE ADJUDICADO, así como los demás equipamientos que exige el PBC para la prestación del servicio. Dicho pedido limita la participación equitativa de los oferentes.

**Respuesta:** El oferente deberá remitirse a lo establecido en el PBC Última versión.-

#### CONSULTA 13 - PRODUCTOS CÁRNICOS SIN PROCESAR. RSPA SOLICITADO

De acuerdo al Requisito: \* El ítem ofertado deberá tener su Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) para los productos cárnicos sin procesar:

Solicitamos la revisión de la exigencia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) correspondientes a carnes en estado natural (in natura), sin aditivos ni procesamiento alguno. En ese sentido, y conforme a lo establecido Art. 11 de la Resolución S.G N°252/2018, los productos alimenticios in natura quedan excluidos de la obligatoriedad de contar con el RSPA. El artículo en cuestión establece:



Artículo 11. De la exclusión de obligatoriedad:

Quedan excluidos de la obligatoriedad del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes:

1. “Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevo fresco, carnes de todo tipo, sin ningún tipo de agregados o condimentos”

Por lo expuesto, solicitamos se aclare que no corresponde exigir el RSPA para los productos incluidos.

**Respuesta:** Los insumos alimenticios deben contar con Etiquetado, y Registros sanitarios correspondientes; así como toda información pertinente; conforme a las normativas legales vigentes por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

CONSULTA 14 - CAPACIDAD TÉCNICA

En dónde dice: REQUISITO: Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE SENACSA, como mínimo dos vehículos propios, propios, alquilados o tercerizados alquilados o tercerizados Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 y 4000 kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios..

Debido a la envergadura y criticidad del llamado, creemos que la capacidad solicitada no se adecua a los parámetros de optimización en el transporte de alimentos, no se justifica técnicamente limitar a solamente 4.000 kilos de capacidad; fundamentados en la búsqueda de mayor eficiencia y manipuleo en el transporte de los alimentos cuando exista posibilidad de poder utilizar una mayor capacidad de transportar kilos... Esta medida permitiría optimizar el transporte y la distribución de los productos, lo cual se traduce en una mejora sustancial en la logística que obtendría la convocante. La capacidad de transportar mayores volúmenes facilita la consolidación de cargas, lo que es crucial para la distribución a gran escala. En lugar de coordinar varios vehículos para un mismo destino, un camión de mayor tonelaje puede manejar la totalidad del pedido, simplificando la planificación de rutas y los tiempos de entrega. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL: Un menor número de viajes para transportar la misma cantidad de producto se traduce en una menor huella de carbono. Al consolidar las cargas en camiones de mayor capacidad, se reduce la emisión de gases contaminantes por cada tonelada transportada, contribuyendo a una operación más sostenible y amigable con el medio ambiente.

Solicitamos ampliar el requisito de Tonelaje de vehículos de la siguiente manera: Contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE y SENACSA, como mínimo dos vehículos (propios, alquilados o tercerizados), Furgón o camión, con capacidad de carga que se adapte a las necesidades de la convocante, abarcando un rango de entre 1.0 a 15.000 kilos.

**Respuesta:** El oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

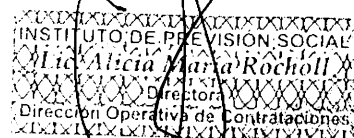
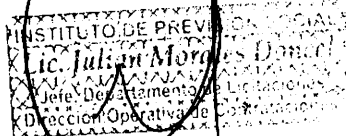
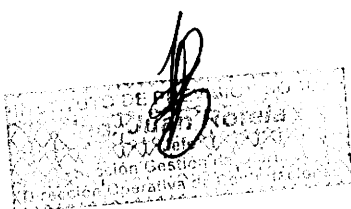
CONSULTA 15 - CAPACIDAD TÉCNICA

En dónde dice:

REQUISITO: Presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten.

Solicitamos que el Oferente pueda presentar el Registro Sanitario de DINAVISA habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten y/o una declaración jurada en la cual el oferente Cumple con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos sin gluten, con el fin de prevenir la contaminación cruzada. En esta declaración, el proponente debería certificar que los productos ofrecidos son aptos para personas celiacas y que cumplen con la normativa nacional vigente, cumplen con los estándares de seguridad y calidad para la elaboración de alimentos libres de gluten, de acuerdo con la Ley N° 6072 establece medidas de control para productos alimenticios sin gluten, que fue modificada por la Ley N° 6914 en 2022 para ampliar las disposiciones sobre los productos sin gluten, y reglamentada por el Decreto N° 7553/2022 .

**Respuesta:** Teniendo en cuenta la línea de producción se encuentra la Dieta libre de gluten es requisito fundamental el cumplimiento de este punto, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.





#### CONSULTA 16 - CAPACIDAD TÉCNICA

Donde piden: Presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten.

Solicitamos que se presente Registro Sanitario de DINAVISA habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten y/o una declaración jurada en la cual el oferente se compromete a Cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos sin gluten, con el fin de prevenir la contaminación cruzada

**Respuesta:** Teniendo en cuenta la línea de producción se encuentra la Dieta libre de gluten es requisito fundamental el cumplimiento de este punto, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 17 - CAPACIDAD TÉCNICA

En donde solicitan: Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE SENACSA, como mínimo dos vehículos propios, propios, alquilados o tercerizados alquilados o tercerizados Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 y 4000 kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorias.

Con el fin de que no se excluyan a más oferentes que cuentan con mayor capacidad de transporte y con las habilitaciones vigentes, solicitamos se puedan ofrecer a la convocante Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE SENACSA, como mínimo dos vehículos propios, propios, alquilados o tercerizados alquilados o tercerizados Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 a 15000 kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorias,

**Respuesta:** El oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 18 - CAPACIDAD TÉCNICA

En dónde dice:

REQUISITO: Presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libre de gluten.

Consultamos a La Convocante, para el cumplimiento de éste requisito: En el hospital cuentan con (2) dos cocinas, una para alimentos con gluten otra con alimentos sin gluten con el fin de prevenir la contaminación cruzada?

**Respuesta:** Teniendo en cuenta la línea de producción se encuentra la Dieta libre de gluten es requisito fundamental el cumplimiento de este punto, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 19 - CAPACIDAD TÉCNICA

En dónde solicitan: El ítem ofertado deberá tener su Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) para los productos cárnicos sin procesar.

Solicitamos excluir éste requisito para carnes en estado natural (in natura), sin aditivos ni procesamiento alguno, ya que se encuentran excluidos de la obligatoriedad del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes de acuerdo a legislación vigente.

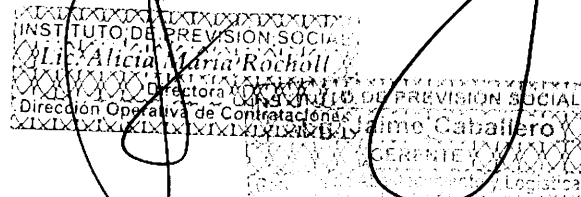
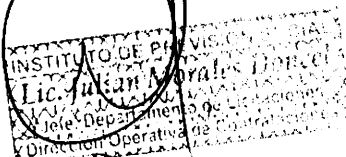
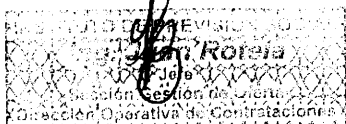
**Respuesta:** Los insumos alimenticios deben contar con Etiquetado, y Registros sanitarios correspondientes; así como toda información pertinente; conforme a las normativas legales vigentes por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.

#### CONSULTA 20 - SOBRE EXIGENCIA DE CATEGORÍA 11 EN REGISTROS SANITARIOS

Sobre exigencia de categoría 11 en registros sanitarios

“Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 06, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite.”

Conforme a la clasificación de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVISA), la categoría 11 corresponde a “Alimentos para fines especiales”, que abarca:







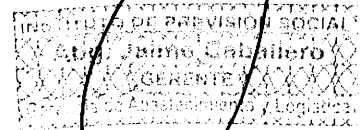
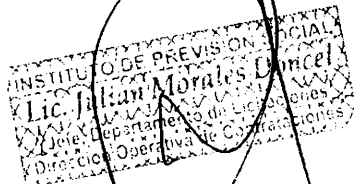
- \*fórmulas infantiles,
- \*alimentos en base a cereales para lactantes y niños,
- \*alimentos para practicantes de actividad física,
- \*bebidas energizantes,
- \*fibras vegetales, entre otros.

Solicitamos a la convocante que precise: ¿Qué ítems específicos del menú o servicio previsto en el pliego requieren la categoría 11?

En caso de no existir en los menús licitados productos que correspondan a alimentos para fines especiales, ¿cuál es la justificación técnica para exigir dicho registro sanitario?

Entendemos que la exigencia de categorías sanitarias debe guardar relación directa con los alimentos a proveer, en observancia de los principios de razonabilidad y libre concurrencia establecidos en la Ley N.º 7021/22 de Suministros y Contrataciones Públicas. Solicitamos que se acepte la presentación de un compromiso de subcontratación o contrato con proveedores que cuenten con categoría 11, en lugar de exigir que el oferente principal posea directamente dicho registro sanitario.

**Respuesta:** Los insumos alimenticios deben contar con Etiquetado y Registros sanitarios correspondientes; así como toda información pertinente; conforme a las normativas legales vigentes, por lo que el oferente deberá ajustarse a la versión 1 del Pliego de Bases y Condiciones publicada en fecha 14 de agosto del 2025.





LICITACIÓN PÚBLICA 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

MODIFICACIÓN PARCIAL

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

DONDE DICE

| TABLA I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EQUIPO                                                                  | CANTIDAD MÍNIMA | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Licuada industrial                                                      | 2               | Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 2 litros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cafetera eléctrica                                                      | 1               | Con capacidad de 10 tazas, apagado automático, bandeja para recoger gotas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Freidora eléctrica                                                      | 1               | Capacidad de 5 a 7 litros, con cesto y regulador de temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Batidora industrial                                                     | 1               | De acero inoxidable, 4 velocidades, capacidad 12 litros o similar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Balanza electrónica                                                     | 2               | Con capacidad de hasta 30 kg, divisor de 5 g, batería incorporada, funciones de tara, multitara, peso, con visor digital.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Balanza electrónica                                                     | 2               | Con capacidad de hasta 5 kg, divisor de 5 g, función de tara, peso en gramos con visor digital.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Mesa de trabajo                                                         | 2               | Mesada de acero inoxidable, patas regulables, estante inferior para menajes. De 1800 mm de largo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Carro para distribución                                                 | 8               | Carro para distribución de alimentos, de acero quirúrgico o inoxidable o plástico lavable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bandejas Térmicas con tapa individual                                   | 400             | El oferente deberá contar con bandejas térmicas con tapa individual, apilables, con calce perfecto, con aislamiento térmico de poliuretano expandido, necesarios para retención del frío y calor.<br>Dimensiones Ancho 47,2 cm, Largo 37,3 cm, alto combinado de bandeja y tapa 10,7 cm.<br>Divisiones suficientes para contener, plato de entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, panificado, bebida, deberá demostrar la pertenencia con factura de compra local o de importación de las mismas en el momento de presentar su oferta. |
| Platos hondos                                                           | 400             | De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tazones                                                                 | 400             | De loza o cerámica blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Platos playos                                                           | 400             | De loza o cerámica blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Platos de postre                                                        | 400             | De loza o cerámica blanca, de 10 — 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tazas con platitos                                                      | 400             | De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Compoteras                                                              | 400             | De loza o cerámica blanca, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vasos                                                                   | 400             | De acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cucharas soperas                                                        | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cucharas de postre                                                      | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cucharas de te                                                          | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cuchillos                                                               | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tenedores                                                               | 400             | Tenedor de mesa, de acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL  
Lic. Julian Morales  
Jefe Departamento de Licitaciones  
Dirección Operativa de Contrataciones

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

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

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL  
Abg. Juan Carlos Baillero  
Oferente



DEBER DECIR

| TABLA I. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENSILIOS |                 |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EQUIPO                                                                  | CANTIDAD MÍNIMA | DESCRIPCION                                                                                                               |
| Licuada industrial                                                      | 2               | Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 2 litros.                                                             |
| Cafetera eléctrica                                                      | 1               | Con capacidad de 10 tazas, apagado automático, bandeja para recoger gotas residuales.                                     |
| Freidora eléctrica                                                      | 1               | Capacidad de 5 a 7 litros, con cesto y regulador de temperatura.                                                          |
| Batidora industrial                                                     | 1               | De acero inoxidable, 4 velocidades, capacidad 12 litros o similar                                                         |
| Balanza electrónica                                                     | 2               | Con capacidad de hasta 30 kg, divisor de 5 g, batería incorporada, funciones de tara, multitara, peso, con visor digital. |
| Balanza electrónica                                                     | 2               | Con capacidad de hasta 5 kg, divisor de 5 g, función de tara, peso en gramos con visor digital.                           |
| Mesa de trabajo                                                         | 2               | Mesada de acero inoxidable, patas regulables, estante inferior para menajes. De 1800 mm de largo.                         |
| Carro para distribución                                                 | 8               | Carro para distribución de alimentos, de acero quirúrgico o inoxidable o plástico lavable.                                |
| Platos hondos                                                           | 400             | De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.                                  |
| Tazones                                                                 | 400             | De loza o cerámica blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.                 |
| Platos playos                                                           | 400             | De loza o cerámica blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.                               |
| Platos de postre                                                        | 400             | De loza o cerámica blanca, de 10 — 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.                               |
| Tazas con platitos                                                      | 400             | De loza o cerámica blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.                                  |
| Compoteras                                                              | 400             | De loza o cerámica blanca, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.     |
| Vasos                                                                   | 400             | De acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.                   |
| Cucharas soperas                                                        | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                             |
| Cucharas de postre                                                      | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                             |
| Cucharas de te                                                          | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                             |
| Cuchillos                                                               | 400             | De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                                             |
| Tenedores                                                               | 400             | Tenedor de mesa, de acero inoxidable, aptos para lavavajillas.                                                            |

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Lic. Julian Morales Doncel  
Jefe Departamento de Licitaciones  
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Lic. Alicia Maria Rocholl  
Directora  
Dirección Operativa de Contrataciones

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL  
Abg. Jaime Cabañero  
GERENTE