



**Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración**

Acta N° 091/2025 de fecha 04 de diciembre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 091-016/2025

POR LA QUE SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 64/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES REGIONALES, Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI”, CON ID N° 462.993.

VISTO: El Expediente Digital identificado como CA/N° 2625/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 02 de diciembre de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI/N° 1387/2025, de fecha 01 de diciembre 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° 64/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES REGIONALES, Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI”, con ID N° 462.993; y

CONSIDERANDO: Que, la modificación parcial, representa modificaciones realizadas sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; en atención a lo solicitado por la Unidad Solicitante, las modificaciones suministradas (remitidas a través de correo electrónico institucional), es exclusiva responsabilidad de la Dirección de Hospitales Área Interior;

Que, la propuesta en cuestión, cuenta con el aval de la Directora de la Dirección Operativa de Contrataciones; y el parecer favorable del Gerente de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, garantizando así sus conformidades, en los términos del Memorando DOP/DLI/N° 1387/2025, de fecha 01 de diciembre de 2025 y el Formulario de Recepción de Expedientes para tratamiento por parte del Consejo de Administración del IPS, 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 ARGAÑA CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INFRÁN 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.



LPN 64-25 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA PROVISIÓN DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA HOSPITALES REGIONALES, Y UNIDADES SANITARIAS DEPENDIENTES DE LA DHAI – ID N° 462.993

MODIFICACION PARCIAL

1. En la Sección Requisitos de participación y criterios de evaluación – Capacidad técnica y Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica, se realizan las siguientes modificaciones:

Donde dice:

- 1-Copia de la Certificación de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo. En caso de consorcios, cada miembro del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
- 2- Contar con disponibilidad en materia de Recursos Humanos capacitados, en una cantidad mínima de:
 - Lote 1: 10 (diez) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.
 - Lote 2: 14 (catorce) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.
 - Lote 3: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.
 - Lote 4: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.
 - Lote 5: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.
- 3- Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE, como mínimo uno por cada lote, vehículo propio o alquilado. Se deberá acompañar copia de la habilitación y documentos respaldatorios.
- 4-Fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Deberán figurar en el listado de capacitación los funcionarios propuestos para el contrato, que serán cotejados con las planillas de IPS presentadas. En caso de consorcio él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
- 5- Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) deberán estar vigentes y no en trámites.
- 6- Fotocopia autenticada de los registros sanitarios en las categorías de elaborador 01, 06, 10, 11, 16, y 17 de distribuidor, correspondiente al oferente. No serán válidos las documentaciones en trámite.
- 7- Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, Nutricionista, y Gastrónomo o Jefe de Cocina.
- 8-Currículum vitae de un encargado representante de la empresa proveedora con la siguiente formación como mínimo que cuente con un curso de Hazard, Control de Plagas. El referido encargado deberá pertenecer al plantel de la empresa oferente y estar inscripto en el IPS como mínimo 3 meses antes de la apertura de los sobres.
- 9- Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas
- 10- Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma, conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas.
- 11- El oferente deberá presentar la Planilla de Precios en formato digital editable por medio magnético mediante (CD o PENDRIVE).

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abog. Jaime...
GERENTE
Código Abastecimiento y Logística

B

[Handwritten signature]

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

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



12- Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP ISO 22000.
13-Las áreas a considerar son las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de víveres • Almacenaje de víveres • Preparación de alimentos • Cocción de alimentos • Distribución de alimentos • Lavado de superficies, techos y paredes • Lavado de utensilios • Lavado de equipos. • Limpieza y desinfección de vertederos
14- El oferente deberá presentar fotocopia autenticada de registro sanitario de DINAVISA de estar habilitado para la elaboración de alimentos libres de gluten.

Debe decir:

1-Copia de la Certificación de Calidad de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo. En caso de consorcios, cada miembro del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
2- Contar con disponibilidad en materia de Recursos Humanos capacitados, en una cantidad mínima de: Lote 1: 10 (diez) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses. Lote 2: 14 (catorce) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses. Lote 3: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses. Lote 4: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses. Lote 5: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.
3- Declaración Jurada del Oferente de contar con disponibilidad en materia de medios de transporte, habilitados por SENAVE, como mínimo un vehículo propio Furgón, con capacidad de carga de entre 1.000 kilos a 5.000 Kilos. Se deberá acompañar las habilitaciones y documentos respaldatorios.
4-Fotocopia autenticada de la Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). y/o DINAVISA Deberán figurar en el listado de capacitación los funcionarios propuestos para el contrato, que serán cotejados con las planillas de IPS presentadas. En caso de consorcio él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir este requisito.
5- Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) deberán estar vigentes y no en trámites.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Abg. Jaime Cavaliero
Directora de Abastecimiento y Logística

B

2

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Lic. Alicia María Kocholl
Directora
Dirección Operativa de Contratación

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



6- 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.
7. Declaración Jurada que durante la vigencia del contrato proveerá alimentos libres de gluten, en los casos necesarios.
8- Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista. Se deberá acompañar planilla de IPS o Contrato de trabajo para avalar el vínculo entre la empresa y el/la Profesional.
9- Contar con una certificación en Sistema de Inocuidad de Alimentos HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), cuyo alcance guarde relación con el objeto del presente llamado. El certificado deberá ser emitida por una entidad habilitada por el ONA
10 -Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP ISO 2200 <ul style="list-style-type: none"> • Las áreas a considerar son las siguientes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción de víveres 2. Almacenaje de víveres 3. Preparación de alimentos 4. Cocción de alimentos 5. Distribución de alimentos 6. Lavado de superficies, techos y paredes 7. Lavado de utensilios 8. Lavado de equipos. Limpieza y desinfección de vertederos.
11- Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas
12- Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma, conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas

2. En la Sección Suministro requeridos – especificaciones técnicas – detalle de los bienes y/o servicios, se realiza la siguiente modificación:

Donde dice:

IX. De los Insumos

1. Para la adquisición de insumos percederos y no percederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no percederos, deberá ser de varios meses.
2. Los alimentos deberán envasarse de primer uso, aptos para estar en contacto con los alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento.
3. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos precocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.
4. Enlatados en general. No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIONES
 Lic. ANA MARIA CASTRO
 Gerente
 Oficina de Asesoramiento y Legística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Lic. ANA MARIA CASTRO
 Directora
 Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
 Lic. ANA MARIA CASTRO
 Directora
 Dirección Operativa de Contrataciones
 Secretaria del Consejo de Administración



en los extremos o con escurrimientos. Las latas deberán ser desechadas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.

5. Grasas: Los aceites a utilizar deberán ser preferentemente de soja, maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizarse. La manteca debe ser preferentemente sin sal.

6. Endulzantes: los edulcorantes preferentemente deberán ser con steviosidos y/o sucralosa.

7. Mermeladas: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light (sin azúcar para los diabéticos), distribuidas en envases individuales de 20 a 40g para su distribución o en compoteras de porcelana, plástico o vidrio con el mismo volumen.

8. Frutas y Verduras: Las características de los productos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten moho, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

FRUTAS: Éstas deberán ser con la coloración propia del mismo y no deberán presentar golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación. VERDURAS: Deberán estar en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

9. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Se debe cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas. Deberá contar también con avena, fécula de maíz, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.

10. Panificados: blancos o integrales con y sin sal.

11. En caso de contar con pacientes celíacos u otra dieta modificada, la empresa deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de pacientes.

12. Carnes: Deben ser de calidad. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado en el empaque del producto y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.

Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.

El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos o congelados, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.

Carne de soja: La carne de soja podrá ser solicitada en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.

Embutidos. Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 ° C. 12.

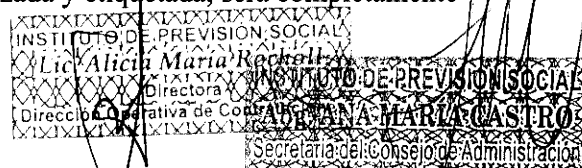
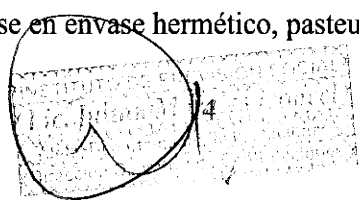
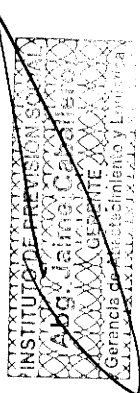
13. Leche y derivados: Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprará productos lácteos a granel. Se deberá contar con la variedad de enteros y descremados como también con y sin azúcar.

a. La leche a utilizar en el Hospital Regional será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.

b. El yogurt, entero y descremado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de entre 140 - 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos de preferencia durazno y vainilla.

c. Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.

d. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.





e. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, fécula de maíz u otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.

14. Los huevos deberán ser sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se almacenarán en lugares frescos hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).

15. Agua: La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies.

16. **Dulces: en presentación de 30gr. El oferente deberá ser elaborador de los dulces de batata, turrón de maní, dulce de leche para ello deberá presentar con su oferta poseer la habilitación y los Registros sanitarios vigentes.**

17. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocessadas, para evitar su contaminación.

18. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.

19. El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el apartado _ DE LA TRASPOTACION DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones.

20. 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 con sus respectivos registros sanitarios vigentes.

Debe decir:

IX. De los Insumos

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá considerar los criterios de aceptación y de rechazo. Se tendrá especial cuidado en la fecha de vencimiento y para mayor seguridad, el margen en alimentos no perecederos, deberá ser de varios meses.

2. Los alimentos deberán envasarse de primer uso, aptos para estar en contacto con los alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento.

3. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos pre cocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.

4. Enlatados en general. No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos. Las latas deberán ser desechadas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.

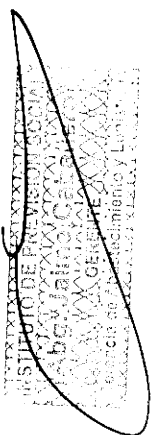
5. Grasas: Los aceites a utilizar deberán ser preferentemente de soja, maíz o girasol, los mismos no deberán reutilizarse. La manteca debe ser preferentemente sin sal.

6. Endulzantes: los edulcorantes preferentemente deberán ser con steviosidos y/o sucralosa.

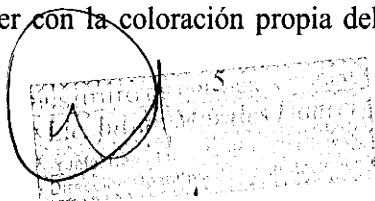
7. Mermeladas: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light (sin azúcar para los diabéticos), distribuidas en envases individuales de 20 a 40g para su distribución o en computeras de porcelana, plástico o vidrio con el mismo volumen.

8. Frutas y Verduras: Las características de los productos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten moho, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

FRUTAS: Éstas deberán ser con la coloración propia del mismo y no deberán presentar



B



INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Alida María Rocholl
Directora
Dirección Operativa de Contrataciones





golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación. VERDURAS: Deberán estar en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

9. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras. Se debe cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas. Deberá contar también con avena, fécula de maíz, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.

10. Panificados: blancos o integrales con y sin sal.

11. En caso de contar con pacientes celíacos u otra dieta modificada, la empresa deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de pacientes.

12. Carnes: Deben ser de calidad. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del periodo de consumo señalado en el empaque del producto y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.

Las carnes rojas deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenará por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.

El pollo se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos o congelados, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.

Carne de soja: La carne de soja podrá ser solicitada en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.

Embutidos. Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 ° C. 12.

13. Leche y derivados: Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprará productos lácteos a granel. Se deberá contar con la variedad de enteros y descremados como también con y sin azúcar.

a. La leche a utilizar en el Hospital Regional será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa.

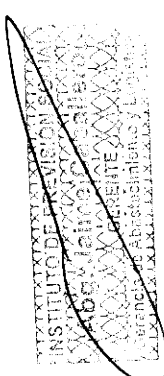
b. El yogurt, entero y descremado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de entre 140 - 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos de preferencia durazno y vainilla.

c. Los quesos a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.

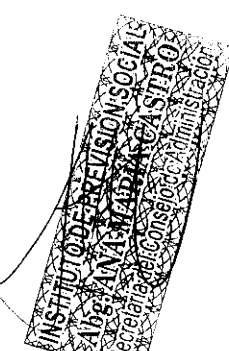
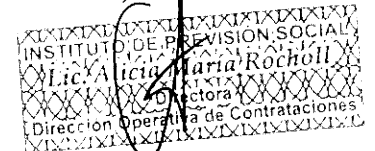
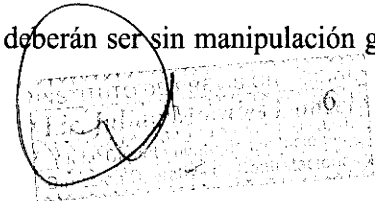
d. La crema deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.

e. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, fécula de maíz u otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.

14. Los huevos deberán ser sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse



Handwritten signature





limpios (no lavados). Se almacenarán en lugares frescos hasta su consumo, no se utilizarán en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).

15. Agua: La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies.

16. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

17. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.

18. El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el apartado _ DE LA TRASPORTEACION DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones.

19. 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 con sus respectivos registros sanitarios vigentes y consignar el ID de la licitación y el o los lotes.-

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
ABIGAYANA MARIA CASTRO
Secretaria del Consejo de Administración

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Abelina María Castro
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

Resolución C.A. - Página Web PS