



Instituto de Previsión Social
Consejo de Administración

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

RESOLUCIÓN C.A. N° 091-024/2025

POR LA QUE SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN PARCIAL AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 91/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL”, CON ID N° 472.733.

VISTO: El Expediente Digital identificado como CA/N° 2646/2025, recepcionado en la Secretaría del Consejo de Administración, en fecha 03 de diciembre de 2025, el cual contiene la Providencia de la Gerencia de Abastecimiento y Logística, que remitió el Memorando DOP/DLI1/N° 1388/2025, de fecha 03 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 modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 91/2025 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL”, con ID N° 472.733; y

CONSIDERANDO: Que, la modificación parcial, representan modificaciones realizadas sobre las bases y condiciones del respectivo Pliego; en atención a la resolución DNCP/N° 3752/2025, de fecha 13 de noviembre de 2025 y a lo solicitado por la Dirección de Hospitales Área Central, remitidas a través de Correo Electrónico Institucional, las cuales son de exclusiva responsabilidad de dicha Dirección;

Que, por Resolución C.A. N° 075-009/2025, de fecha 16 de octubre de 2025, en el Art. 2° se aprobó la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones, de la Licitación de referencia, modificando el "Nombre del Llamado" quedando el mismo conforme al siguiente detalle: *“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL”*;

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

FDO.: DR. JORGE MAGNO BRÍTEZ ACOSTA, PRESIDENTE
DR. GUSTAVO ALBERTO GONZÁLEZ MAFFIODO / ECON. JOSÉ EMILIO ARGaña CONTRERAS
LIC. VÍCTOR EDUARDO INSRÁN 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° 091/2025 de fecha 04 de diciembre de 2025

RESOLUCIÓN C.A. N° 091-024/2025

Memorando DOP/DLI1/N° 1388/2025, de fecha 03 de diciembre de 2025, suscritos por los mismos;

Por tanto, en uso de sus atribuciones,

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

RESUELVE:

- 1°) Aprobar la modificación parcial al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional N° 91/2025 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL", con ID N° 472.733. en todos sus términos, conforme al Anexo, el cual se encuentra refrendado por la Secretaria del Consejo de Administración y las Áreas Técnicas respectivas, que consta de 07 (siete) fojas y se adjunta a la presente Resolución.-----
- 2°) 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.-----
- 3°) Comunicar a quienes corresponda y archivar.-----
SC/rr/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**



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 91/25
"CONTRATACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE LA DIRECCIÓN DE HOSPITALES DEL ÁREA CENTRAL", ID 472733

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:

LOTE 1 HOSPITAL DE LUQUE

1- Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato.

En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.

- 2- Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.
3- Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital de Luque.
4- Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años.
5- Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo.
6- Listado de los funcionarios que prestarán servicio, especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.
7- Curriculum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios que prestaran servicio.
8- Certificado médico, de cada uno de los funcionarios, expedidos por la autoridad competente sea del Instituto de Previsión Social o Ministerio Público.

LOTE 2 C.P. CAMPO VÍA, UNIDAD SANITARIA YPACARAI

LOTE 3 UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO, PUESTO SANITARIO GUARAMBARÉ, UNIDAD SANITARIA VILLETA

1- Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 05, 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. Deberá estar vigente hasta el finiquito del contrato.

En caso que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargados de la elaboración de los alimentos deberá también contar con el Registro de Establecimiento (R.E.) vigente.

- 2- Copia autenticada de la Patente Municipal de la Empresa, que lo habilita como prestador del servicio solicitado.
3- Declaración jurada del oferente, donde conste no haber recibido sanciones y/o amonestaciones por parte de la convocante en los últimos 5 años.
4- Copia autenticada de certificación ISO 9001, con alcance en elaboración y distribución de materia prima y alimentos frescos para consumo.
5- Curriculum vitae, actualizado del Coordinador/a asignado/a con certificado de antecedente policial.
6- Contar por lo menos con 3 (tres) camiones refrigerados, adjuntar copia de la cédula verde y habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler.
7- Constancia de personal registrado en IPS por el oferente, como mínimo 10 personales, en los últimos 6 meses.
8- Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
9- Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Abg. Jaime Caballero, Gerente, Dirección de Abastecimiento y Logística

Instituto de Previsión Social, Ing. Juan Rotela, Jefe, Sección Gestión de Oferta, Dirección Operativa de Contrataciones

Lic. Juan Morales Domel, Jefe de Departamento de Contrataciones, Dirección Operativa de Contrataciones

Lic. Alicia María Rocholl, Directora, Dirección Operativa de Contrataciones

Abg. Ana María Casullo, Secretaria del Consejo de Administración

Debe decir:

LOTE 1 HOSPITAL DE LUQUE

LOTE 2 C.P. CAMPO VÍA, UNIDAD SANITARIA YPACARAI

LOTE 3 UNIDAD SANITARIA SAN ANTONIO, PUESTO SANITARIO

GUARAMBARÉ, UNIDAD SANITARIA VILLETIA

<p>1- <u>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.</u></p>
<p>2- <u>Contar con disponibilidad en materia de Recursos Humanos capacitados, en una cantidad mínima de:</u> <u>Lote 1: 10 (diez) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.</u> <u>Lote 2: 14 (catorce) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.</u> <u>Lote 3: 4 (cuatro) funcionarios, acompañado de la planilla de IPS de los últimos 3 meses.</u></p>
<p>3- <u>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.</u></p>
<p>4- <u>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.</u></p>
<p>5- <u>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.</u></p>
<p>6- <u>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.</u></p>
<p>7- <u>Declaración Jurada que durante la vigencia del contrato proveerá alimentos libres de gluten, en los casos necesarios.</u></p>
<p>8- <u>Curriculum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista que deberá acompañar planilla de IPS o Contrato de trabajo para avalar el vínculo entre la empresa y el/la Profesional.</u></p>
<p>9- <u>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</u></p>
<p>10- <u>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</u></p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Las áreas a considerar son las siguientes:</u><ol style="list-style-type: none">1. <u>Recepción de víveres</u>2. <u>Almacenaje de víveres</u>3. <u>Preparación de alimentos</u>4. <u>Cocción de alimentos</u>5. <u>Distribución de alimentos</u>6. <u>Lavado de superficies, techos y paredes</u>7. <u>Lavado de utensilios</u>8. <u>Lavado de equipos.</u>9. <u>Limpieza y desinfección de vertederos.</u>
<p>11- <u>Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas</u></p>
<p>12- <u>Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma, conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas.</u></p>

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Jaime Caballero
GERENTE
Gerencia de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Julia Morales Dorcel
Jefe Departamento de Licitaciones
Dirección Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Mariana Reche
Directora
Unidad Operativa de Contratación

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
ABG. ANA-MARIA CASADO
Secretaria del Consejo de Administración

2. En la Sección Suministro requeridos – especificaciones técnicas – detalle de los bienes y/o servicios. Requisitos de los bienes y/o especificaciones técnicas, se realizan las siguientes modificaciones:

Donde dice:

6.4 ZONA DE ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.

1 Manipulación de alimentos de origen vegetal:

a. Utilizar agua potable de filtro para el lavado de frutas y verduras, nunca utilizar jabón o detergente, lavar las verduras, frutas y hortalizas a chorro de agua, utilizar cepillo para retirar materiales extraños adheridos a su superficie.

b. Remojar en agua con hipoclorito en la concentración establecida, las verduras que serán consumidas crudas, procediendo al enjuague de las mismas antes del consumo para retirar el excedente del desinfectante, desechar el agua de remojo.

c. Guardar en recipientes separados productos crudos o cocidos de tal forma a evitar contaminaciones.

2 Manipulación de alimentos de origen animal:

a. Lácteos: conservar refrigerado.

b. Carnes: las carnes rojas deberán ser envasadas al vacío con N° de R.S.P.A. y fecha de vencimiento, las carnes blancas congeladas, envasadas en origen con N° de R.S.P.A. y fecha de vencimiento. Refrigerar los productos crudos como los cocidos hasta el momento de utilizarlos. Guardar las carnes por separado en refrigeradores exclusivos según temperatura especificada.

c. Huevos: Lavar los huevos justo en el momento de usarlo; no antes porque se destruye la barrera protectora y ocasionar una contaminación del mismo. Deberán ser guardados en un recipiente de plástico y separado de otros alimentos. No en cartones.

3 Para el proceso de elaboración los alimentos deberán ser cocidos a una temperatura interna mínima de 70°C, posteriormente deberán mantenerse a temperaturas de seguridad, los alimentos refrigerados hasta 5° C y los alimentos calientes desde 65° C.

4 Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud del comensal. Se debe asegurar la adecuada rotación de la materia prima, ingredientes y productos.

5 La materia prima, ingredientes, aditivos y productos semi elaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materia prima y/o productos en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos.

6. Los alimentos almacenados deben de estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.

7. Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no hayan sido previamente designados para el almacenamiento de alimentos.

8. En caso de devoluciones y/o productos defectuosos, los mismos deben ser desechados de inmediato.

9. Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados en un estante con puertas, separados de los alimentos y debidamente señalizados.

10. Los alimentos durante su traslado y/o servicio, deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60 °C o en frío no mayor a 5 °C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de las temperaturas de seguridad por 2 horas, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).

11. Los alimentos no perecederos que no necesiten refrigeración deberán mantenerse en recipientes limpios, cerrados, de fácil limpieza y de material apto para el efecto.

12. Los alimentos preparados con antelación a su consumo (postres y jugos), deben someterse a procesos de preenfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5° C.

13. La descongelación de los alimentos debe realizarse a temperaturas de refrigeración, cocción o en microondas.

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Julián Morales De Cel
Departamento de Licitaciones
Dirección Operativa de Contrataciones

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

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

14. La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, debe efectuarse con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.
15. El hielo y vapor que estén en contacto con los alimentos deben de ser de calidad sanitaria y manipularse en condiciones higiénicas, a fin de evitar contaminaciones.
16. Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.
17. Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos deben ser atóxicos, estar limpios y en perfectas condiciones. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado.
18. Todo alimento no envasado, debe mantenerse protegido de todo tipo de contaminación. Se deberá de evitar el contacto directo de los mismos con las manos del manipulador, y/o del usuario utilizando para el efecto utensilios adecuados, los que deben estar higienizados y resguardados de contaminación. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos.
19. La empresa adjudicada deberá distribuir las bachas de acero inoxidable de la siguiente manera: 1 (uno) para lavado exclusivo de utensilios de pacientes, 1 (uno) para lavado exclusivo de utensilios de funcionarios y 1 (uno) para el lavado exclusivo de insumos. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (pañños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.
20. La empresa deberá equipar la zona de elaboración de alimentos con: 1 (una) mesada de acero inoxidable central (isla), telas metálicas para cubrir aberturas (puertas y ventanas), 6 (seis) luces repelentes de insectos (3 para el comedor de funcionarios y 3 para la cocina), equipos y utensilios de cocina para la elaboración de alimentos.
21. Las bachas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro. Deben contar con jabón líquido sanitizante, toallas descartables y letrero que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos.
22. Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deberán ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para el servicio de los alimentos en áreas críticas u otras áreas designadas por el administrador de contrato la empresa adjudicada deberá contar con platos, computeras, vasos y cubiertos descartables.
23. Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, deberán estar diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Debe decir:

6.4 ZONA DE ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.

1. Manipulación de alimentos de origen vegetal:

- a. Utilizar agua potable de filtro para el lavado de frutas y verduras, nunca utilizar jabón o detergente, lavar las verduras, frutas y hortalizas a chorro de agua, utilizar cepillo para retirar materiales extraños adheridos a su superficie.
- b. Remojar en agua con hipoclorito en la concentración establecida, las verduras que serán consumidas crudas, procediendo al enjuague de las mismas antes del consumo para retirar el excedente del desinfectante, desechar el agua de remojo.
- c. Guardar en recipientes separados productos crudos o cocidos de tal forma a evitar contaminaciones.

2. Manipulación de alimentos de origen animal:

- a. Lácteos: conservar refrigerado.
- b. Carnes: las carnes rojas deberán ser envasadas al vacío con N° de R.S.P.A. y fecha de vencimiento, las carnes blancas congeladas, envasadas en origen con N° de R.S.P.A. y fecha de vencimiento. Refrigerar los productos crudos como los cocidos hasta el momento de utilizarlos. Guardar las carnes por separado en refrigeradores exclusivos según temperatura especificada.
- c. Huevos: Lavar los huevos justo en el momento de usarlo; no antes porque se destruye la barrera protectora y ocasionar una contaminación del mismo. Deberán ser guardados en un recipiente de plástico y separado de otros alimentos. No en cartones.



3. Para el proceso de elaboración los alimentos deberán ser cocidos a una temperatura interna mínima de 70°C, posteriormente deberán mantenerse a temperaturas de seguridad, los alimentos refrigerados hasta 5° C y los alimentos calientes desde 65° C.
4. Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud del comensal. Se debe asegurar la adecuada rotación de la materia prima, ingredientes y productos.
5. La materia prima, ingredientes, aditivos y productos semi elaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materia prima y/o productos en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos.
6. Los alimentos almacenados deben de estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.
7. Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no hayan sido previamente designados para el almacenamiento de alimentos.
8. En caso de devoluciones y/o productos defectuosos, los mismos deben ser desechados de inmediato.
9. Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados en un estante con puertas, separados de los alimentos y debidamente señalizados.
10. Los alimentos durante su traslado y/o servicio, deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60 °C o en frío no mayor a 5 °C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de las temperaturas de seguridad por 2 horas, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).
11. Los alimentos no perecederos que no necesiten refrigeración deberán mantenerse en recipientes limpios, cerrados, de fácil limpieza y de material apto para el efecto.
12. Los alimentos preparados con antelación a su consumo (postres y jugos), deben someterse a procesos de preenfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5° C.
13. La descongelación de los alimentos debe realizarse a temperaturas de refrigeración, cocción o en microondas.
14. La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, debe efectuarse con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.
15. El hielo y vapor que estén en contacto con los alimentos deben de ser de calidad sanitaria y manipularse en condiciones higiénicas, a fin de evitar contaminaciones.
16. Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.
17. Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos deben ser atóxicos, estar limpios y en perfectas condiciones. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado.
18. Todo alimento no envasado, debe mantenerse protegido de todo tipo de contaminación. Se deberá de evitar el contacto directo de los mismos con las manos del manipulador, y/o del usuario utilizando para el efecto utensilios adecuados, los que deben estar higienizados y resguardados de contaminación. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos.
19. La empresa adjudicada deberá distribuir las bachas de acero inoxidable de la siguiente manera: 1 (uno) para lavado exclusivo de utensilios de pacientes, 1 (uno) para lavado exclusivo de utensilios de funcionarios y 1 (uno) para el lavado exclusivo de insumos. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.
20. La empresa deberá equipar la zona de elaboración de alimentos con: 1 (una) mesada de acero inoxidable central (isla), telas metálicas para cubrir aberturas (puertas y ventanas), 6 (seis) luces repelentes de insectos (3 para el comedor de funcionarios y 3 para la cocina), equipos y utensilios de cocina para la elaboración de alimentos.
21. Las bachas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro. Deben contar con jabón líquido sanitizante, toallas descartables y letrero que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos.

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Jaime Caballero
GERENTE
Departamento de Abastecimiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Sección de Plan de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

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

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

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

22. Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deberán ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para el servicio de los alimentos en áreas críticas u otras áreas designadas por el administrador de contrato la empresa adjudicada deberá contar con platos, computeras, vasos y cubiertos descartables.

23. Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, deberán estar diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

24. 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.

Donde dice:

7.2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL

La empresa adjudicada deberá presentar:

1. Una copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital de Luque.
2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. La empresa adjudicada deberá contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
3. La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.
4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. Además, deberá adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos.
5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.
6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios.

Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato.

Estos documentos deberán ser presentados siempre que un trabajador de la empresa adjudicada se incorpore a prestar servicios en el Hospital de Luque.

Debe decir:

7.2. DOCUMENTACIONES DEL PERSONAL

El Oferente deberá presentar:

1. Una copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital de Luque.
2. Currículum vitae, actualizado de cada uno de los funcionarios solicitados. **El oferente deberá** contar con personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio. Deberá de demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos capacitados de tal manera a asegurar que los productos alimenticios que se elaboren sean inocuos para los comensales.
3. La lista de los funcionarios con el cargo que ocupará según lo solicitado en TABLA 4. COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS.



4. Los certificados médicos, de cada uno de los funcionarios, los cuales deberán tener una antigüedad máxima de hasta 3 meses antes del inicio de la prestación del servicio, expedidos por la autoridad competente. Además, deberá adjuntar los resultados de estudios clínicos de laboratorio: análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores de afecciones trasmisibles por la manipulación de alimentos.

5. Certificado de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios.

6. Certificado de capacitación en uso de extintores y prevención de incendios, de cada uno de los funcionarios.

Los documentos detallados deberán ser presentados al momento de la oferta y al inicio de la prestación del servicio al Administrador del Contrato.

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. Jaime Caballero
Gerente
Gerencia de Adiestramiento y Logística

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Ing. Juan Rotela
Sección Gestión de Oferta
Dirección Operativa de Contrataciones

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
Lic. Julia Morales Doncel
Departamento de Contrataciones
Dirección Operativa de Contrataciones

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

INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL
ANA MARIA CASTRO
Secretaria del Consejo de Administrador

Resolución C.A. - Página Web POS